

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα



Υλικά

200 γραμμάρια βούτυρο

250 γραμμάρια αλεύρι

μπέικιν πάουντερ

λίγο αλάτι

80 γραμμάρια καστανή ζάχαρη

2 αβγά

100 γραμμάρια καρύδια αλεσμένα

ξύσμα από πορτοκάλι

προαιρετικά κουβερτούρα ή γλάσο ή ζαχαρόπαστα

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο που βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου, με την καστανή ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αβγά, το ξύσμα, το αλάτι. Ζυμώνουμε με τα χέρια ρίχνοντας το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα αλεσμένα καρύδια.

Τυλίγουμε με μεμβράνη το σκεύος με τη ζύμη και το βάζουμε για μισή ώρα στο ψυγείο.

Ανοίγουμε το ζυμάρι με τον πλάστη και το κόβουμε με χριστουγεννιάτικες κουπ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς C για 20' περίπου.

Όταν κρυώσουν, μπορούμε να περιλούσουμε τα κουλουράκια με κουβερτούρα λιωμένη ή γλάσο ή ζαχαρόπαστα και να ρίξουμε από πάνω χρωματιστή τρούφα.

Καλή επιτυχία!!

